

## Salón de Gourmets cierra su última edición con más de un 15% en afluencia de profesionales



La afluencia de visitantes profesionales en esta última edición del [Salón de Gourmets](#) ha sido de 95.346, más del 15,42% con respecto a 2016. Con cuatro pabellones, 1.630 expositores, 40.000 productos, y 1.300 novedades, la de 2017 puede considerarse como la mejor edición en la historia de esta Feria.

Una edición en la que los expositores han llevado a cabo 955 actividades, cuya última etapa clausura con el [23 Campeonato de España de Sumilleres / Tierra de Sabor](#) una de las actividades principales del SG. De los más de 50 participantes, solo 3 han llegado a la final: Joan Andoni Rementería, Rementxe Muxika (Vizcaya), Daniel Martínez Felguera de El Celler de Can Roca (Girona) y Manuel Jiménez Vida, La Vida (Aragón), convirtiéndose este último en el ganador.

Asimismo, se ha conocido el fallo del Jurado en los 6 Premios Salón de Gourmets, convirtiéndose el Huevo a Baja Temperatura de la firma gallega [Granja Campomayor](#) en el producto más innovador, las originales [#2 Chocolocuras](#) trufas de los donostiarra Chocolocuras, en la mejor presentación y las cortezas de bacalao D&Mar de los alicantinos Gourmet Delicatessen del Mar, en el producto ganador en la categoría de versatilidad.

También se han entregado los premios a los ganadores del [8 GourmetQuesos / Integra2](#), Campeonato de Los Mejores Quesos de España 2017, convirtiéndose el queso canario, Maxorata

*curado DOP Majorero, elaborado por Grupo Ganaderos Fuerteventura en el ganador absoluto. Un concurso al que se han presentado más de 600 muestras y en el que se han seleccionado los mejores quesos de España en 15 categorías.*

El 31º Salón de Gourmets se despide con un éxito sin precedentes y emplazando a todos los profesionales del sector agro-alimentario, la restauración, la gastronomía y la hostelería, a su próxima edición, que tendrá lugar del 7 al 10 de mayo 2018.

**Fuente: Salón de Gourmets**

**TAMBIÉN TE PUEDE INTERESAR:**

[??AOVE Montes de Granada y espárrago de Huétor Tájar combinan su excelencia en el Salón de Gourmets](#)

[??Arranca el 31º Salón de Gourmets poniendo el acento en la innovación, con más de 1.300 novedades](#)